お求め方法

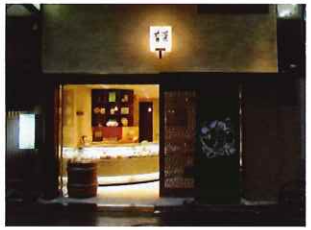
各店舗またはお電話・FAX・オンラインショップにてお求めいただけます。

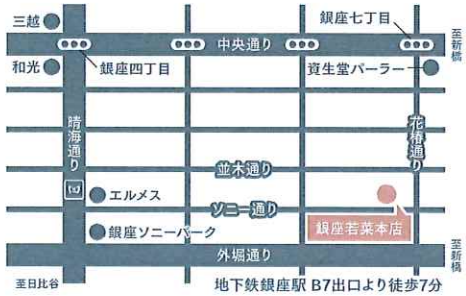
オンラインショップ

http://www.ginzawakana.com

銀座本店

【営業時間】11:00~21:00（土曜日は18:00まで）定休日：日・祝祭日
【お客様用フリーダイアル】0120-54-5611（受付時間：月~土 11:00~18:00）
【TEL】03-3573-5456【FAX】03-3573-5458
【住所】〒104-0061東京都中央区銀座7-5-14





工場直売店

【営業時間】10:00~18:00（祝祭日は17:00まで）定休日：日曜日
【お客様用フリーダイアル】0120-05-1630
【TEL】0567-95-3111【FAX】0567-96-1629
【住所】〒497－0033愛知県海部郡蟹江町蟹江本町ヤノ割46

店舗のご案内

銀座若菜　<東京>

日本橋	日本橋三越本店
銀座	銀座三越
東京	大丸東京店
渋谷	東横のれん街
	東急フードショー
	東急本店
新宿	伊勢丹新宿店
品川	エキュート品川
羽田空港	第1旅客ターミナル
	第2旅客ターミナル
	国際線旅客ターミナル
大宮	エキュート大宮
吉祥寺	アトレ吉祥寺
たまプラーザ	東急たまプラーザ

おつけもの若菜　<名古屋>

栄	名古屋栄三越
	松坂屋
中部国際空港	銘品館

2018年度版　10月～3月

朝餉（あさげ）

日々の暮らしの中、
控えめで飽きのこない献立が見直されています。
「一汁一菜」もその一つでしょう。

白粥に黄金葛たれ、そしてお漬物、
美味しさをかみしめる。
こんなシンプルな食卓こそ、
豊かな暮らしの始まりではないでしょうか。

銀座若菜は、慎ましやかでも
豊かな食の情景を想い、
日々、お漬物づくりに取り組んでいます。

滋味満菜

冬の野菜の
美味しさを活かして
丁寧に漬けた、
滋味あふれる
お漬物の
お詰合せです。

滋味満菜　W-3

送料込み　冷蔵　3,780円（本体3,500円）

柚子白菜 (250g)
千枚漬 (120g)
なごり柿 (180g)
温海かぶら (90g)
華きゃべつ (115g)

滋味満菜　W-2

送料込み　冷蔵　4,320円（本体4,000円）

柚子白菜 (250g)
千枚漬 (120g)
なごり柿 (180g)
温海かぶら (90g)
華きゃべつ (115g)
江戸ごぼう太 (100g)

滋味満菜　W-1

送料込み　冷蔵　5,400円（本体5,000円）

柚子白菜 (250g)
千枚漬 (120g)
なごり柿 (180g)
温海かぶら (130g)
華きゃべつ (115g)
皮付きべったら漬 (半割)
江戸ごぼう太 (100g)
江戸歌舞伎漬 (70g)

冷蔵マークのお品はクール便でお届けします。
承り期間：11月10日〜1月30日　賞味期間：浅漬は冷蔵で7日〜20日、江戸ごぼう太、江戸歌舞伎漬は60日
※1月からは商品の一部が変更になる場合がございます。

冬のオードブル

野菜の美味しさ、彩りを楽しく召し上がっていただけるお詰合せです。
柚子香るジュレで仕立てたトマト、野菜と海老を重ねたミルフィーユ、鮭と冬野菜を糀で漬けた華きゃべつなど。ワインに合わせて、集いの席にもおすすめです。

冬のオードブル O-6

送料込み　冷蔵　3,888円（本体3,600円）

トマトの柚子ジュレ（1個）
海老のミルフィーユ（115g）
華きゃべつ（115g）
サラダビクルス（130g）
紅大根（120g）

冬のオードブル O-7

送料込み　冷蔵　5,400円（本体5,000円）

トマトの柚子ジュレ（1個×2P）
海老のミルフィーユ（115g）
華きゃべつ（115g）
サラダビクルス（130g）
紅大根（120g）
チーズの味噌漬（130g）

冷蔵マークのお品はクール便でお届けします。
承り期間：11月10日〜1月30日　賞味期間：チーズは冷蔵で60日、浅漬は冷蔵で7日

チーズの味噌漬・酒粕漬

特製の漬け床に北海道産クリームチーズを漬け込みました。
発酵の妙味が活きたまろやかな味わいは、パンやフルーツ、野菜などと合わせてお召し上がりください。おいしさが溶け合います。

チーズアソート

冷蔵　1,620円（本体1,500円）

チーズの味噌漬（40g）
チーズの酒粕漬（40g）
チーズの味噌漬七味（40g）

新発売

和酒に合うお詰合せ

冷蔵　3,888円（本体3,600円）

チーズの味噌漬（130g）
チーズの酒粕漬（130g）
江戸ごぼう（110g）
梅香る沢庵（90g）
奈良漬西瓜（1個）

新発売

洋酒に合うお詰合せ

冷蔵　3,996円（本体3,700円）

チーズの味噌漬（130g）
チーズの酒粕漬（130g）
ドライフルーツミックス（120g）
セミドライトマト（80g）
銀座ピクルス（90g）

冷蔵マークのお品はクール便でお届けします。
賞味期間：チーズは冷蔵で60日、銀座ピクルスは常温で30日、その他は常温で60日以上

新商品

旨味噌（うまみそ）

柚子・大葉・にんにく、
それぞれの香りと特長を
生かしたまろやかな
旨味噌です。
お酒の肴に、ご飯のお伴に。
野菜、肉、魚との相性もよく、
たっぷり添えて
お召し上がりください。

新発売
銀座お詰合せ「和（なごみ）」

紙箱入　3,240円（本体3,000円）

大葉味噌（80g）
ゆず味噌（80g）
にんにく味噌（80g）
おこぶ梅とかつお梅（各2個）

新発売
銀座お詰合せ「麗（うらら）」

木箱入　冷蔵　3,996円（本体3,700円）

大葉味噌（80g）
ゆず味噌（80g）
銀座ピクルス（45g）
チーズの味噌漬（130g）
チーズの酒粕漬（130g）

新発売
銀座お詰合せ「冬麗（ふゆうらら）」

木箱入　冷蔵　5,400円（本体5,000円）

大葉味噌（80g）
ゆず味噌（80g）
にんにく味噌（80g）
海老・蟹ゆば御膳（各1個）
柿ふくさ（3個）

冷蔵マークのお品はクール便でお届けします。
承り期間：「冬麗」は11月10日～1月10日　賞味期間：チーズと柿ふくさは冷蔵で60日、その他は常温で30日～60日

ゆば御膳

国産大豆で作った
旨みの濃いゆばで
海老や蟹と共に
野菜を巻き、
特製の味噌床に漬けて
ふくよかな美味しさに
仕上げました。
初春の宴や
お酒のお伴にも
お楽しみいただけます。

蟹ゆば御膳

紙箱入　1,728円（本体1,600円）

蟹ゆば御膳（80g×2）

ゆば御膳お詰合せ

紙箱入　1,728円（本体1,600円）

海老ゆば御膳（80g×2）

新発売
海老・蟹ゆば御膳

紙箱入　1,728円（本体1,600円）

海老ゆば御膳（80g）
蟹ゆば御膳（80g）

ゆば御膳お詰合せ

紙箱入　3,672円（本体3,400円）

海老ゆば御膳（80g×2）
蟹ゆば御膳（80g×2）

承り期間：11月10日～1月10日　賞味期間：30日

味噌漬寄せ豆腐

手作り豆腐の旨味と味噌の風味が味わい深い逸品です。チーズのようになめらかな「贅」桜チップでスモークした「燻」こくのある美味しさが、お酒のお伴によく合います。トーストなどに添えても美味です。

味噌漬寄せ豆腐詰合せ

紙箱入　1,728円（本体1,600円）

味噌漬寄せ豆腐「贅」(120g)
味噌漬寄せ豆腐「燻」(110g)

銀座お詰合せ「粋（すい）」

木箱入　4,536円（本体4,200円）

味噌漬寄せ豆腐「贅」(120g)
味噌漬寄せ豆腐「燻」(110g)
江戸ごぼう (110g)
江戸歌舞伎漬 (140g)
おこぶ梅とかつお梅 (各2個)

銀座お詰合せ G-5

木箱入　5,400円（本体5,000円）

味噌漬寄せ豆腐「燻」(110g)
おこぶ梅とかつお梅 (各2個)
蜂蜜梅干 (4個)
銀座ピクルス (90g)
霧島楽京 (60g)
揚げにんにく醤油漬 (55g)

賞味期間：味噌漬寄せ豆腐と銀座ピクルスは常温で30日、その他は60日以上

銀座の味お詰合せ

銀座若菜ならではのこだわりの味、江戸ごぼうや江戸歌舞伎漬などをご進物用に桐箱にお詰め合わせいたしました。常温でお日保ちがいたします。

銀座お詰合せ　G-2

木箱入　2,538円（本体2,350円）

江戸たまご (3個)
江戸ごぼう太 (100g)
江戸歌舞伎漬 (140g)
おかか生姜 (125g)

銀座お詰合せ　G-3

木箱入　3,348円（本体3,100円）

おこぶ梅とかつお梅 (各2個)
江戸ごぼう太 (100g)
江戸歌舞伎漬 (140g)
おかか生姜 (125g)

銀座お詰合せ　G-10

木箱入　10,800円（本体10,000円）

おこぶ梅 (8個) かつお梅 (8個)
蜂蜜梅干 (4個)
味噌漬寄せ豆腐「贅」(120g)
味噌漬寄せ豆腐「燻」(110g)
江戸ごぼう (110g)
江戸歌舞伎漬 (140g)
おかか生姜 (125g)

賞味期間：味噌漬寄せ豆腐と江戸たまごは常温で30日、その他は60日以上

創作梅干

粒よりの紀州南高梅を
おぼろ昆布で包み、
まろやかな甘みと
旨みを重ねた「おこぶ梅」
かつお節と醤油だれに和えた
コクと旨みが広がる「かつお梅」
どちらも銀座若菜が意匠を凝らして
創作した贅沢な梅干です。

おこぶ梅とかつお梅

紙箱入 各2個	1,404円	(本体1,300円)

はちみつ梅干

紙箱入 4個	1,188円	(本体1,100円)

創作梅干お詰合せ

木箱入	3,888円	(本体3,600円)

おこぶ梅　4個
かつお梅　4個
はちみつ梅干　4個

<特選>紀州うす塩味 はちみつ梅干

木箱入 20個	5,400円	(本体5,000円)
木箱入 12個	3,240円	(本体3,000円)

塩分：はちみつ梅干は4%、おこぶ梅とかつお梅は8%

新商品

柿ふくさ

新物の干し柿の中に
チーズの味噌漬を詰めた
贅沢な冬のおつまみです。
プレーンと七味の
二種の風味を揃えました。

新発売

柿ふくさ

紙箱入 3個 冷蔵	1,728円	(本体1,600円)

プレーン（2個）、七味（1個）

新発売

柿ふくさ

紙箱入 6個 冷蔵	3,456円	(本体3,200円)

プレーン、七味（各3個）

本糀 べったら漬

江戸時代から続く
名物漬物
東京の冬の風物詩
べったら漬け。
本糀の床で上品な
甘さに仕上げました。

本糀べったら漬

木箱入 3本 冷蔵	3,564円	(本体3,300円)
木箱入 2本 冷蔵	2,484円	(本体2,300円)

本糀べったら漬と皮付きべったら漬

木箱入 冷蔵	2,376円	(本体2,200円)

冷蔵マークのお品はクール便でお届けします。
承り期間：柿ふくさは11月15日以降、べったら漬は11月10日～1月10日
賞味期間：柿ふくさは冷蔵で60日、べったら漬は冷蔵で20日

得月楼 魚介味噌粕漬

得月楼から伝わる粕漬の技で仕上げる、熟成した味と深みの魚介味噌粕漬。

魚介味噌粕漬　F-1

木箱入 冷凍　4,104円（本体3,800円）

銀だら（1切れ）
鮭（1切れ）
本さわら（1切れ）
真いか（1ハイ）
かれい（1切れ）

魚介味噌粕漬　F-2

木箱入 冷凍　5,724円（本体5,300円）

銀だら（1切れ）
金目鯛（1切れ）
鮭（1切れ）
本さわら（1切れ）
真いか（1ハイ）
かれい（2切れ）

魚介味噌粕漬　F-3

木箱入 冷凍　9,126円（本体8,450円）

銀だら（2切れ）
金目鯛（2切れ）
鮭（2切れ）
本さわら（2切れ）
真いか（1ハイ）
かれい（2切れ）

魚介味噌粕漬と冬のおつけもの　FT-1

送料込み 冷蔵　5,400円（本体5,000円）

かれい（1切れ）
鮭（1切れ）
本さわら（1切れ）
真いか（1ハイ）
千枚漬（120g）
柚子白菜（250g）
温海かぶら（90g）

冷蔵マークのお品はクール便、冷凍マークは冷凍便でお届けします。
承り期間：「FT-1」は11月10日～1月30日　※「FT-1」の浅漬の内容は1月以降は変更になる場合がございます。
賞味期間：冷蔵で7～10日、冷凍でのお届けは90日

得月楼　奈良漬

若菜の前身、料亭「得月楼」から受け継ぐ伝承の奈良漬。
漬け粕へのこだわりと二年以上の歳月をかけ、漬け込むことで生まれる味と香りをお楽しみいただけます。

調理例：奈良漬手まり寿司

得月楼みりん奈良漬

木箱入（400g）　3,240円（本体3,000円）

木箱入（270g）　2,160円（本体2,000円）

青瓜
守口大根

得月楼みりん奈良漬

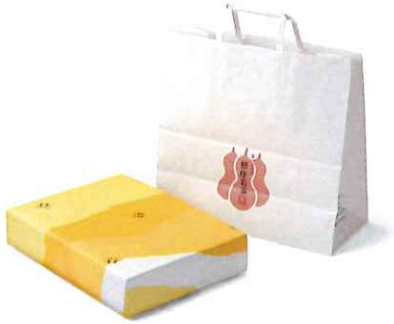
木箱入（700g）　5,400円（本体5,000円）

青瓜
守口大根
胡瓜
西瓜

●ご進物について

ご用途に応じた様々な贈り物を心を込めておつくりします。
各種のし紙・短冊のし・かけ紙のご用意もございます。
お気軽にご相談ください。

冬のご挨拶　＜お歳暮・御年賀・寒中お見舞い　など＞
季節を問わない贈り物　＜粗品・心ばかり・御礼・ご挨拶　など＞
慶事の贈り物
弔事の贈り物



●ご配送について

・「送料込み」と記載のあるお詰合せ以外は、商品の代金の他に宅配便送料を頂戴いたします。
（お届け地域によって料金は異なります。）
・ご注文が集中する時期には、お届けまで最大で1週間ほどいただく場合がございますので
予めご了承ください。お届け希望日がございましたら、販売員にご相談ください。
・商品によりお届けできない地域がございます。

●お支払いについて

・ご注文の際に、承り店舗にお問い合わせください。

●その他

・このパンフレットに記載の賞味期間は、製造から期限日までの日数を表示しております。
個々の商品に記載してある期限表示をご確認のうえ、お召し上がりください。
・店舗ごとに取扱い商品が異なる場合がございます。また、一部店舗ではお取り寄せとなる
商品もございます。
・商品の内容・価格・販売期間・パッケージなどは変更になる場合がございますので
予めご了承ください。
・掲載している以外のお詰合せも、お客様のご要望やご用途、お好みに応じておつくりします。
お気軽に販売員にお申し付けください。

江戸お手土産

東京手土産に、
銀座若菜の粋な江戸味を
集めました。
常温でお日保ちがいたします。

新発売

漬物ふりかけ

紙袋入（各22g）　400円（本体370円）

梅干　しそ生姜
しらす　高菜

調理例：漬物ふりかけおにぎり

香だより

紙箱入　1,080円（本体1,000円）

お茶漬高菜（90g）
梅香る沢庵（90g）
しそしば漬（80g）

江戸ごぼう

紙箱入　1,080円（本体1,000円）

細ごぼうの醤油漬（180g）

江戸味三昧

紙箱入　1,080円（本体1,000円）

細切り江戸ごぼう太（60g）
江戸歌舞伎漬（70g）
おかか生姜（50g）

とうふ味噌漬

紙箱入　1,250円（本体1,157円）

信州味噌漬（120g）
八丁味噌漬（120g）

味わい深漬お詰合せ

紙箱入　2,214円（本体2,050円）

江戸たまご（3個）
小茄子辛子漬（90g）
しそしば漬（80g）
江戸歌舞伎漬（140g）
お茶漬高菜（90g）

江戸たまご

かご入 3個　594円（本体550円）

箱入 3個　918円（本体850円）

ゆでたまごの味噌漬

賞味期間：小茄子辛子漬は20日、とうふ味噌漬、江戸たまごは30日、その他は60日以上